

# ZUR GESCHICHTE DES LANDGASTHOF ADLER

**Anno domini:** Auf die ersten Spuren stossen wir bereits im Jahre 1541. „Zu Bintzicon soll nun ein Wirthshus syn und mit Namen Jacob Schärers Hus“ - so lesen wir in einem „Verzeichnis der Tafernen und Wirthshüseren in der Herrschafft Grüningen“. Bis 1830 diente dieses markante Riegel-haus, das noch heute den Binziker Dorfkern bestimmt, als Gaststätte mit Tavernenrecht.

**Der neue Adler:** Zweihundert Schritte westlich des „alten Adlers“ wurde 1830 von Hauptmann Hs. Jacob Baumann der neue Adler erbaut. Der Bauherr kaufte für sein stattliches Haus das Wirtshausschild samt dem Tavernenrecht von Herrn Schärer ab.

Persönlichkeiten, die den Landgasthof seit 1830 führten und prägten:

1830 - 1833	Hs. Jacob Baumann, Hauptmann und Friedensrichter
1833 - 1836	Salomon Baumann, Säckelmeister
1836 - 1853	Caspar und Esther Weber- Baumann (Witwe des obigen)
1853 - 1901	Hermann Baumann- Buchmann, Oberst, Kirchen- pfleger, Friedensrichter und Gemeinderat
1901 - 1929	Hermann Baumann- Wäspi, Gemeindepräsident
1929 - 1967	Hermann Baumann- Lehmann, Vizepräsident des Gemeinderates
1967 - 1994	Heidi Baumann-Tschanz und Hermann Baumann
seit 1994	Nicole Seinet Baumann und Harry Baumann

Gerne sind Sie jederzeit willkommen, bei einem kleinen Rundgang durch unsere festlichen Räumlichkeiten diesen Gasthof, der immer wieder eine würdige Plattform für so manche schönen Anlässe bietet, näher kennen zu lernen. Unsere Zimmer sind stilvoll renoviert und doch preiswert!

Für halbe Portionen verrechnen wir ca. 5 % weniger.

## Herkunftsdeklaration und Deklaration von Allergenen:

Wo nicht anders deklariert handelt es sich um Schweizer Fleisch, bzw. Schweizer Fisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.

Vegetarisch: **VT**      Vegan: **VE**      Glutenfrei: **G**      Laktosefrei: **L**

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

# SUPPEN

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.50
Erbsencrème mit eingelegten Buchenpilzen <b>VTG</b> garniert mit Rosa Pfeffer	CHF 11.50
Delikate Spargelcrèmesuppe <b>VTG</b> parfümiert mit Bourbon-Vanille	CHF 12.00
Fischbouillon mit Safran <b>GL</b> mit einer Einlage von Gemüse und Lachsforellenstreifen	CHF 13.00

# SALATE & VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ <b>VTG</b> angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Karottenstreifen, Tomate, Ei, Radieschen und Sprossen	CHF 9.50
Gemischter Salat <b>VT</b> der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Frühlings-Blattsalat mit Rucola und Spinat <b>VTGL</b> präsentiert mit gezupftem Ziegenfrischkäse und kandierten Oliven, an Erdbeer-Vinaigrette	CHF 13.00
Pot Pourri mit frischen Spargeln und saisonalen Kräutern zubereitet mit verschiedenen Frühlingssalaten an Bärlauch-Vinaigrette	CHF 13.50
Rindstatar "Havana" mit einer Kokos-Banane abgeschmeckt mit Rum und karibischen Gewürzen dazu erhalten Sie Toast und Butter	CHF 15.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
Erdbeer-Vinaigrette **VTGL**, Bärlauch-Vinaigrette, **VTGL**,  
Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KLASSIKER

<b>Rindfleisch-Burger mit hausgemachtem Brioche-Bun</b> zubereitet mit Bärlauch-Mayonnaise, geröstetem Speck, eingelegten Rotweinzwiebeln und Dörrotomaten, angerichtet mit Süsskartoffel-Pommes frites im Körbchen	CHF 34.00
<b>Pulled-Beef "Vol. 2" an Tomaten-Sugo</b> mit hausgemachten Tagliatelle, garniert mit Parmesan-Chips und frittiertem Rucola	CHF 29.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art" <span>G</span></b> serviert mit Butterrösti und einem Speckbohnenbündeli	CHF 36.50
<b>Gerolltes Cordon Bleu vom Kalb "Panko"</b> gefüllt mit Bündnerfleisch und Bärlauch-Käse, auf Frühlingsrahm-Lauch angerichtet, begleitet von Süsskartoffel-Pommes frites	CHF 40.00
<b>Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof an Barolo-Jus <span>G</span></b> als Beilage erhalten Sie Karotten-Risotto sowie ein Ragout von frischen Kräuterpilzen	CHF 31.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Mühlsteinkäse im Strudelteig gebacken <span>VT</span></b> begleitet von Karotten-Risotto und eingelegten Karottenstreifen, dazu erhalten Sie Rosa-Pfeffer-Aioli	CHF 27.00
<b>Frühlingsgemüsegarten mit einem Onsen-Ei <span>VEL</span></b> dazu servieren wir Ihnen Kartoffelstock und eine würzige Wildkräuter-Pesto	CHF 31.00
<b>Vegan ohne Ei</b>	CHF 28.00
<b>Hausgemachte Tagliatelle "Printemps" <span>G</span></b> zubereitet mit grünem Spargel an einer Bärlauchsauce, garniert mit frischem Ziegenkäse	CHF 28.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGSGERICHTE

- Zarte Rindsfiletstreifen "Printemps" CHF 39.50  
gebraten mit Waldpilzen und Spargelstückli an Portwein-Jus  
begleitet von hausgemachten Spargel-Ravioli und Thai-Spargeln
- Saftiges Schweinssteak mit Bärlauchkruste überbacken CHF 35.00  
begleitet von neuen Bratkartoffeln  
sowie einem Bouquet von Frühlingsgemüse
- Fitnesssteller mit Heggenhofer Pouletbrust **G** CHF 29.50  
dazu erhalten Sie Kräuterbutter sowie eine grosszügige  
Auswahl gartenfrischer Salate oder Saisongemüse
- Fitnesssteller mit zartem Rindsfiletmédailon CHF 44.00  
dazu erhalten Sie Kräuterbutter sowie eine grosszügige  
Auswahl gartenfrischer Salate oder Saisongemüse

## FISCHGERICHTE

- Hausgemachte Zander-Knusperli (EST) im Champagner-Teig CHF 33.00  
serviert mit Rahm-Lauchgemüse und gebratenen  
Petersilienkartoffeln, dazu à part servierte Tataresauce
- Gebratene Luzerner Lachsforelle **G** CHF 38.00  
an Champagnerschaumsauce, begleitet von im Ofen  
gegarten Pfälzer-Karotten und Erbsen-Kartoffelstock
- Herzmuscheln (l) im Kräuter,-Chili,-Knoblauchfond gegart **G** CHF 35.00  
angerichtet mit hausgemachten Tagliatelle und frischem Blattspinat

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die erste Geige. Gerne dürfen Sie sich aber je nach Gusto auch eine Stärkebeilage zu den Kreationen bestellen.

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise <b>VTG</b>	CHF 14.50	CHF 26.00
An Nussbutter <b>VT</b>	CHF 14.20	CHF 25.00
Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof <b>G</b> an kräftigem Kräuter-Jus		CHF 29.50
Mit Luzerner Lachsforelle in Mandelbutter <b>G</b>		CHF 35.00
Mit Rindsfiletmédaille an Sauce Hollandaise <b>G</b>		CHF 42.00
Mit Kalbs-Paillard an Zitronenbutter-Sauce <b>G</b>		CHF 40.00
Mit mariniertem Lamm-Rack (IR) <b>G</b> mit würziger, schwarzer Knoblauchcrème		CHF 36.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Karotten-Risotto, Tomaten-Arancini, Butterrösti, Pommes frites, hausgemachte Tagliatelle, neue Bratkartoffeln oder knusprige Röstikroketten		CHF 5.00

## MAL EIN NEUER WEINBEGLEITER

**Crazy Hatter Dão White Wine 2019** CHF 6.40 CHF 44.00  
*DOC Dão, Niepoort, Portugal*  
Dieser Cuvée aus Raba de ovelha, Borrado de Muscas, Cercial, und Endruzado ist in der Nase einladend flora-fruchtig. Am Gaumen saftige Zitrusaromatik, gelbe Steinfruchtaromen. Die mundwässernde Salinität macht ihn zu einem trinkigen Wein! Zum Apéro wie auch zu Spargelgerichten, grilliertem Meeresfisch oder Kalbsschnitzel.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE TELLERGERICHTE

<b>Grosse Salatschüssel „Délice“</b> <b>G</b>	CHF 28.00
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten, mit zarten Rindsfiletstreifen, Spargelspitzen und gedünsteten Waldpilzen	
<b>Köstliches Beefsteak Tatar "Havana"</b>	CHF 34.00
zubereitet mit Rum, verfeinert mit karibischen Gewürzen, serviert mit einer Kokosbanane, Toast und Butter	
<b>Lauwarmer Pulposalat (E) mit Chorizo</b>	CHF 27.00
zubereitet mit grünem Apfel, schwarzer Knoblauchcrème und roten Zwiebeln	
<b>Carpaccio vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz</b> <b>G</b>	CHF 25.00
mit Büffelmozzarella-Crème, garniert mit Thaispargel und Sauerampfer	
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b> <b>VT</b>	CHF 18.50
<b>Wurstsalat "Metzger Art"</b> <b>L</b>	CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten	
<b>Wurstkäsesalat "Emmentaler Art"</b>	CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten	
<b>Währschafter Bauerteller</b> <b>G</b>	CHF 25.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Chorizo, Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie Garnituren	

## Gemischte kalte Platte mit Käse

klein (2-3 Personen)	CHF 39.00
mittel (4-5 Personen)	CHF 58.00
gross (6-8 Personen)	CHF 95.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

**Tyrannosaurus Rex**  
paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und Rübli

CHF 14.00



**Monsters**  
kleine Portion Pommes frites  
mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

**"Pinocchio & Geppetto"**  
hausgemachte Ravioli mit  
Spargel und Frischkäse  
gefüllt an Tomatensauce,  
à part serviert mit Reibkäse

CHF 10.50



**Geschätzte Eltern:**

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!  
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGSDESSERTKREATIONEN

## Frühlingshaftes Erdbeer-Pfefferminz-Frappe

gross und fein  
CHF 8.70

## Gluschtiger Mango-Cheese-Cake

mit hausgemachtem Popkorneis präsentiert  
CHF 10.50

## Kleine Kombi zum Abrunden

Schokoladen-Mandel-Macaron mit Erdbeer-Ganache ,  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso  
CHF 8.50

## Coupe Romanoff

der Klassiker an sonnigen Tagen  
CHF 12.00

## Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach, jetzt auch bei uns  
CHF 7.50

## Edelbittere Schokoladenmousse mit weissen Schokoladensteinen

serviert mit Erdbeer-Pfefferminzsalat  
CHF 13.00

## Grossmutterns gebrannte Crème

mit Rhabarberkompott und Rahm serviert  
CHF 12.00

## Rüblükuchen mit Sauerrahmglacé

garniert mit Karotten-Tupfen und einem Ur-Karotten-Chips  
CHF 8.00

*Fragen Sie Ihren Service für weitere Dessertklassiker*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)